

Акт

общественного контроля за питанием воспитанников.

от 21 февраля 2022 г.

21.02.2022 г. был проведён контроль за качеством приготовления блюд в МАДОУ «ЦРР-детский сад № 252» г.Перми 2 корпус, ул.Закамская 44 а.

Организатор питания: ИП Бабкина Ф.С.

Цель проверки: Оценить организацию и вкусовые качества приготовленных блюд в детском саду.

Вопросы для изучения:

1. Режим питания
2. Соблюдение технологии приготовления.
3. Степень готовности и вкусовые качества блюд.

Общественная Комиссия в составе Люлиной И.В., родителем Уткиной Яной Андреевной, провела оценку организации и вкусовые качества приготовленных блюд в детском саду.

В результате проверки было выявлено:

1. Блюда на кухне готовятся вовремя и выдаются в соответствии с графиком выдачи. Помощники воспитателей своевременно помогают дошкольникам подготовиться к приёму пищи, следят за температурным состоянием пищи, не допускают остывания еды и не разливается слишком горячее первое блюдо.
2. Пробы на степень готовности пищи и вкусовые качества блюд, были взяты перед обедом.

Меню 1 день, ГА диета.

1 блюдо: Суп гороховый.

Блюдо аппетитное на вид. В процессе беседы с поваром выяснено, что технология приготовления соблюдается: картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, горох – в виде целых, не совсем разваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа. Цвет: светло-желтый. Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху. Запах: продуктов, входящих в суп, очень приятный
Рекомендации: нет.

2 блюдо: Плов из говядины, свинины.

В основном соблюдается технологический процесс приготовления. Мясо зачищают и варят крупным куском 1 - 1,5кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 – 15 г, добавляют пассированную на растительном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160° С в течение 30 - 40 мин. Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Цвет : мяса - серый, риса - белый. Консистенция - мясо мягкое, в меру сочное. Рис разваренный, клейкий, внутри сыроват.
Рекомендации: Варить рис в большем количестве воды.

Салат из квашенной капусты. Технология приготовления также соблюдается: квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом.

Очень кислую капусту промывают охлаждённой кипячёной водой, укладывают на сито, отжимают.

Срок реализации соблюдается: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция капусты хрустящая, лука слегка хрустящая. Вкус кисловатый, в меру солёный, с ароматом капусты.

Рекомендации: нет.

3 блюдо: Компот из яблок.

Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные фрукты закладывают в кипящую воду, не добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают.

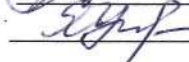
Рекомендации: Сбалансировать вкус, сделать более насыщенным.

Методист



И.В.Люлина

Родитель



Я.А. Уткина